



FORMATION AFFINAGE



INITIATION ET FONDAMENTAUX EN AFFINAGE

PRÉ-REQUIS : aucun

CIBLE :

- Porteur de projet
- Vendeur débutant en rayon fromages
- Affineur débutant
- Fabricant de fromages
- Cheese lover

OBJECTIFS :

- Connaître les principes de l'affinage
- Connaître les paramètres environnementaux
- Comprendre l'évolution des micro-organismes
- Connaître les différents types de soins d'affinage
- Identifier les produits « prêts » et ceux à affiner
- Connaître les différentes structures d'affinage possible
- Maîtriser l'utilisation d'outils d'affinage
- Combiner les paramètres environnementaux et les soins en fonction de la technologie fromagère
- Affiner les fromages
- Conseiller sur le goût, le degré d'affinage, les produits similaires, l'utilisation des produits, les associations

THEMES :

- Les grands principes de l'affinage
- Les paramètres de l'affinage : air, humidité, température
- Bactéries, levures et moisissures
- Les soins d'affinage
- Les différents types de structures d'affinage
- Les outils d'affinage

ORGANISATION :

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques

Programme

- Lundi et Mardi – Local de formation – Maison fromagère « A Table ! » - Hannut
- Mercredi – Ateliers pratiques au sein des caves de la fromagerie du Samson - Marche-en-Famenne

DUREE 3 JOURS

FORMATRICE : Catherine Van Coppenolle

TARIF 1000 € HT/ PERSONNE

Repas du midi inclus (Hors hébergement, dîners et transport) Min. 3 stagiaires - Max. 6